

Lovacke šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** svinjske šnicle
- **5 glavi** crnog luka
- **1** veća šargarepa
- **2 dl** paradajz pirea
- **2-3** jajeta kuvana
- so
- biber
- curry zacin
- suvi biljni zacin

Priprema

Luk sitno iseckati i dinstati na ulju ili masti, dodati rendanu šargarepu, paradajz pire i 3 dl vode.

Meso dobro izlupati, na svaku šniclu staviti so, biber, zacin i curry zacin, staviti cetvrt jajeta i zarolati. Krajeve pricvrstiti cackalicom.

Uvaljati ih u brašno i spuštati u sos koji vri. Krckati na tihoj vatri sat vremena, uz postepeno dolivanje vode. Na kraju se može dodati hladna zaprška od 1 kašike brašna i 3 kašike vode. Služiti sa krompir pireom.

Savet